

Vegan Bademli Beyaz Tablet Çikolata

Hindistan cevizi yağı, kakao yağı ve kavrulmuş bademle ev yapımı vegan beyaz çikolata kabuğu yapın. Hediye için mükemmel, glutensiz, sütsüz tatlı.

4h	20 min	4h 20min	8	Easy
HAZIRLIK	PIŞIRME	TOPLAM	PORSİYON	ZORLUK

Malzemeler

- 8 ons kakao yağı
- 1 bardak hindistan cevizi yağı
- 1 bardak pudra şekeri
- 1 bardak badem
- 2 çay kaşığı vanilya özü

Yapılışı

- Benmari Hazırlayın**

Orta boy bir tencereyi 5 cm su ile doldurun ve orta ateşte hafif kaynamaya bırakın. Üzerine ısıya dayanıklı bir kase yerleştirin, altının suya değmediğinden emin olun.
- Tabanı Eritin**

Kaseye 225g kakao yağı ve 1 su bardağı hindistan cevizi yağı ekleyin. Tamamen eriyip pürüzsüz hale gelene kadar tel çırpıcıyla sürekli karıştırın, yaklaşık 5-7 dakika.
- 1 su bardağı pudra şekerini yavaş yavaş çırparak ekleyin, topaklanmaları önlemek için yavaşça ekleyin.**

Karışım tamamen pürüzsüz olana ve şeker tanecikleri kalmayıncaya kadar çırpmaya devam edin, yaklaşık 3-4 dakika.
- Kaseyi ateşten alın ve hemen 2 çay kaşığı vanilya ekstresini tamamen karışana kadar çırpın.**
- Çikolatayı Çırpın**

Karışımı stand mikser kasesine veya büyük karıştırma kasesine aktarın. Karışım renk olarak açılana ve hafifçe koyulaşana kadar elektrikli mikserle yüksek hızda 5 dakika çırpın.

6 Katılaştırma İçin Hazırlayın

20x25 cm'lik fırın tepsinizi pişirme kağıdıyla kaplayın, kolay çıkarma için kenarlardan taşıracak şekilde bırakın. Çikolata karışımını hazırlanan tepsiye dökün ve ofset spatula ile düzgünce yayın.

7 1 su bardağı doğranmış bademi hemen yüzeye eşit şekilde serpin. Bademlerin yapışması ama tamamen batmaması için parmak uçlarınızla çikolata içine nazikçe bastırın.

8 Çikolatayı Katılaştırın

Tamamen sert ve katı hale gelene kadar en az 4 saat buzdolabında veya 1 saat dondurucuda bekletin. Hafifçe dokunulduğunda çikolata katı hissettirmeli.

9 Buzdolabından çıkarın ve pişirme kağıdının taşan kısımlarını kullanarak çikolatayı kaldırın. Elle düzensiz parçalara ayırın veya keskin bıçakla kesin. Oda sıcaklığında kapalı şekilde 1 haftaya kadar saklayın.

İpuçları

Erimiş ikolata karışımını hazırlanan tepsiye dökerken hızlı çalışın, çünkü ısıdan uzaklaştırıldıktan sonra hızla katılaşmaya başlar. Kavrulmuş bademlerinizi başlamadan önce hazır ve yanınızda bulundurun.

Çikolata karışımını eritmeden önce tüm ekipmanınızın tamamen kuru olduğundan emin olun, çünkü küçük miktarlarda su bile ikolatan kasılmasına ve taneli hale gelmesine neden olabilir.

Bademlerinizi eklemeyen önce kuru tavada hafifçe kavurun, bu lezzetlerini artırır ve bitmiş kabukta maksimum ıtırlık sağlar.

Fırın tepsisini mumlu kağıt yerine pişirme kağıdıyla kaplayın, çünkü pişirme kağıdı daha iyi ayrılma sağlar ve çikolataya yapışmaz.

Mükemmel pürüzsüz çikolata için, son ürününüzde herhangi bir topaklanmayı önlemek amacıyla pudra şekerini ermiş yağlara eklemeyen önce eleyin.

Bademlerin iyi yapışmasını sağlamak için çikolata yüzeyine nazikçe bastırın ancak tamamen batmalarına izin vermeyin - en iyi görünüm için üstte görünür olmalarını istiyorsunuz.

Çok küçük parçalara kırılmasını önlemek için kabuğu parçalara ayırmadan önce oda sıcaklığına gelmesi için 5-10 dakika bekleyin.

Vanilya ve badem tatlariyla yarışmayacak nötr bir lezzet için hindistan cevizi yağınızın işlenmiş olduğundan, virgin olmadığından emin olun.